

Hygienic Design Grundkurs

Zusatztermin

8. - 10. August 2017

Hochschule Hannover

Grundlagen und Vertiefung

- Gesetzliches Umfeld
- Werkstoffe
- Reinigung
- Schweißen
- Armaturen
- Anforderungen an Bauteile
- Engineering
- Prozesse
- Workshop



Hygienic Design
Weihenstephan | Akademie

Hygienic Design Grundkurs - Zusatztermin

08. bis 10. August 2017

Hygienic Design Training und Workshop für Komponenten in geschlossenen und offenen Prozessen und das Prozessumfeld

Hygienic Design – reinigungsgerechte Gestaltung von Komponenten und Anlagen zur:

- Sicherstellung eines nachhaltigen und effizienten Lebensmittelherstellungsprozesses
- Erfüllung der Normen EN 1672-2: 2009, EN ISO 14159: 2008 und EU Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Senkung von Total Cost of Ownership (TCO) durch Hygienic Design optimierte Anlagengestaltung und Prozesse

Ziel dieses Seminars ist die praxisrelevante Vertiefung der Hygienic Design Anforderungen der Lebensmittelindustrie. Aufbauend auf Grundlagen am ersten Tag zu rechtlichen Anforderungen Reinigung, Werkstoffen und Schweißen, wird am zweiten und dritten Tag das Wissen an konkreten Beispielen vertieft. Im Rahmen eines Workshops darf der Teilnehmer selbstständig eine Hygienic Design Analyse durchführen. Die Ergebnisse werden präsentiert und in der Gruppe diskutiert. Mit bestandenerm Abschlusstest (freiwillig) kann eine Veröffentlichung auf der EHEDG Seite der „geprüften Teilnehmer“ erfolgen.
<http://ehedg.de/trainingeducation/certified-course-attendees/>
Die Teilnahme kann als Schulungsmaßnahme im Bereich HACCP / GMP herangezogen werden.

Zielgruppe

- Hersteller von Komponenten (Behälter, Sensoren, Pumpen, Ventile, ...), Maschinen und Anlagen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie und Bioverfahrenstechnik
- Hersteller von Lebensmittel, Pharma- und Biotechnologieprodukten
- Ingenieur- und Beratungsbüros, Zulieferindustrie
- Mitarbeiter und Führungskräfte aus den Bereichen Produktion, Technik, Vertrieb, Konstruktion, Instandhaltung, Qualitätssicherung, Einkauf und Controlling

Trainer

Dr. Jürgen Hofmann
Hygienic Design Weihenstephan

Dr. Franz Mader
Hygienic Design Weihenstephan

Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher
Hochschule Hannover

Prof. Dr.-Ing. Saskia Schwermann
Hochschule Hannover

Termin

Dienstag, 08. August 2017

Registrierung ab 9.30 Uhr
Veranstaltung 10.00 Uhr bis 17.30 Uhr
Abendessen ab 19.00 Uhr

Mittwoch, 09. August 2017

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 17.30 Uhr
Abendessen ab 19.00 Uhr

Donnerstag, 10. August 2017

Veranstaltung 08.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort

Hochschule Hannover
Fakultät II - Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik
Heisterbergallee 12, 30453 Hannover

Teilnehmergebühren

Teilnehmergebühr: EUR 1.690,-

Frühbucher Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 07.04.2017
Teilnehmergebühr: EUR 1.352,-

Exklusiv für EHEDG-Mitglieder Rabatt von 20%

bei einer Registrierung bis 07.08.2017
Teilnehmergebühr: EUR 1.352,-

Anmeldung und Zahlung

Ab dem 08. August 2017 und vor Ort ist keine Anmeldung mehr möglich.

Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt. und schließen drei Mittagessen und Getränke während der Veranstaltung und in den Pausen ein, ebenso zwei Abendveranstaltungen. Die Zahlung hat nach Erhalt der Rechnung zu erfolgen.

Alle weiteren Informationen zum Grundkurs Hygienic Design sowie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen entnehmen Sie bitte dem Internet.

Die Anmeldung ist unter: www.hd-weihenstephan.de in der Rubrik Akademie möglich.

Partner



Hochschule Hannover
Rund 10.000 Studierende profitieren von den vielseitigen Chancen, die ein Studium an der Hochschule Hannover bietet. International ausgerichtet und regional verankert, bietet die Hochschule ein außerordentlich breit aufgestelltes Fächerspektrum von Ingenieur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften. Am Standort Ahlem studieren ca. 330 junge Leute. Seit 50 Jahren ist der Standort bundesweit bekannt für die Ausbildung von Ingenieuren für die Milchindustrie. Außerdem werden die Studiengänge Lebensmittelverpackungstechnologie sowie Technologie Nachwachsender Rohstoffe angeboten.



Zum Netzwerk der EHEDG gehören eine große Anzahl an internationalen Experten aus der Lebensmittelindustrie sowie dem Maschinen- und Anlagenbau ebenso wie Wissenschaftler und Behörden-Fachleute. Leistungen: Leitlinien, Zertifizierungen, Seminare und vieles mehr (www.ehedg.de)

Programmablauf

Dienstag, 08. August 2017

10.00 Uhr bis 10.15 Uhr

Begrüßung

Dr. J. Hofmann

10.15 Uhr bis 10.45 Uhr

Einleitung Hygienic Design

Dr. F. Mader

- Definition Hygienic Design
- Konstruktionsgrundlagen

10.45 Uhr bis 12.00 Uhr

Rechtliche Grundlagen und Risikoanalyse bei Maschinen

Dr. J. Hofmann

- EU Maschinenrichtlinie
- Normen und Organisationen
- Gefährdungsbeurteilung nach ISO 14159

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Gefährdungen in der Lebensmittelherstellung

Dr. F. Mader

- Fremdkörper
- Mikroorganismen
- Chemikalien

14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

EHEDG Testmethoden und deren Zertifikate

Dr. J. Hofmann

- Reinigungstest, Aseptiktests
- Zertifizierungsschema
- Testdurchführung

15.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Kaffeepause

15.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Strömungsmechanik

Dr. J. Hofmann

- Grundlagen zur Effizienz der Reinigung
- Rheologie

16.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Reinigung und Desinfektion

Dr. F. Mader

- Reinigungsprinzipien
- Schmutz und Abreinigung

Sie sind recht herzlich eingeladen

Am 08. und 09. August 2017
Jeweils ab 19.00 Uhr

zu unseren Abendveranstaltungen

Mittwoch, 09. August 2017

08.30 Uhr bis 09.30 Uhr

Prozessstandards in der Verarbeitung von flüssigen Lebensmitteln

Prof. Dr.-Ing. Saskia Schwermann

- Was sind Prozessstandards?
- Beispiele zu Standard, Clean, Ultra-Clean und Aseptik
- Sterilisation von Rohrleitungen und Tanks
- Sterilluftüberlagerung von Rohrleitungen und Tanks

09.30 Uhr bis 10.30 Uhr

CIP-Reinigung, Behälterreinigung und open plant cleaning

Dr. F. Mader

- CIP-Reinigungsanlagen
- CIP-Reinigung von Anlagen und Behältern
- Reinigung von Außenoberflächen

10.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Konstruktionswerkstoffe

Dr. J. Hofmann

- Einsatz von Edelstahl, Kunststoffen und Elastomeren
- Oberflächenbearbeitungsverfahren
- Korrosion
- Zulassungen für Werkstoffe

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Optimierung von Erhitzungsprozessen am Beispiel von Milchprodukten

Prof. Dr.-Ing. Britta Rademacher

- Beschreibung von mikrobiologischen und chemischen Effekten
- Kontinuierliche vs. diskontinuierliche Verfahren
- Biofilmbildung: Standzeit vs. Energieeffizienz

14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Laborbesichtigung und Kaffeepause

15.00 Uhr bis 15.45 Uhr

Schweißen von Edelstahl

Dr. F. Mader

- Anforderungen an hygienisches Schweißen
- EHEDG Guideline Nr. 9 und 35

15.45 Uhr bis 16.30 Uhr

Statische Dichtungsgestaltung

Dr. J. Hofmann

- CIP fähige Verbindungstechnik
- Rohrleitungsverbindungen
- Workshop

16.30 Uhr bis 16.45 Uhr

Kaffeepause

16.45 Uhr bis 17.30 Uhr

Pumpen und dynamische Dichtungen

Dr. F. Mader

- Einbau von Gleitringdichtungen
- Konstruktionsanforderungen bei Pumpen
- Workshop

Programmablauf

Donnerstag, 10. August 2017

08.30 Uhr bis 09.45 Uhr

Ventile

Dr. J. Hofmann

- Konstruktionsanforderungen bei Ventilen
- Einsatz von Ventilen
- Workshop

09.45 Uhr bis 10.30 Uhr

Rohrleitungen und Sensoren

Dr. F. Mader

- Fehler bei Rohrleitungen
- Reinigungsgerechte Einbindung von Sensoren
- Besichtigung Ausstellung

10.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr bis 11.30 Uhr

Aseptik / Steriltechnik

Dr. F. Mader

- Besondere Anforderungen für Maschinen in aseptischen Anlagen

11.30 Uhr bis 12.00 Uhr

Maschinen in trockenen Prozessen

Dr. J. Hofmann

- Besonderheiten bei trockener Reinigung
- Komponenten in trockenen Prozessen

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Mittagspause, Mensa

13.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Maschinen in offenen Prozessen

Dr. J. Hofmann

- allgemeine Konstruktionsanforderungen
- produktberührter Bereich
- Transportbänder

14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Produktionsraumgestaltung

Dr. F. Mader

- Raumordnung und Zonen
- Anforderungen an Böden, Wände
- aktuelle EHEDG Guideline Nr. 44

15.00 Uhr bis 15.15 Uhr

Kaffeepause

15.15 Uhr bis 16.00 Uhr

Abschlusstest (freiwillig)

- Voraussetzung für die Listung auf der EHEDG Website

16.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Hygienic Design Engineering

Dr. F. Mader

- Projektmanagement
- Total Cost of Ownership und OEE
- HDW Certified System

16.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Abschlussdiskussion

Dr. J. Hofmann

- Ausgabe der Teilnahmezertifikate

Workshop



www.hd-weihenstephan.de

